

Heimatkundliche Beilage
zum Amtsblatt der
Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 270 | 1 . Juni 1993 | 21. Jahrgang

Schafkäse - eine regionale Spezialität mit Zukunft!

(Wolfgang Scholz)

Schafe werden nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen, sondern auch aus Liebe zu den Tieren gehalten. Durch ihre vielseitigen guten Eigenschaften erwecken sie oft das Interesse der ganzen Familie.

Besonders Kinder haben zu Schafen und ihren Lämmern ein inniges Verhältnis. Ihr sanftes Wesen, spielerisches Verhalten und ihre Anhänglichkeit bringen Freude und Entspannung in unsere hektische Zeit.

Neben der großen Beliebtheit dieser Tiere sind es die Produkte der Schafhaltung, die immer mehr geschätzt werden. Der zunehmende Wunsch der Konsumenten nach natürlichen, gesunden Lebensmitteln läßt sich mit Schafmilch- und Fleischprodukten leicht verwirklichen. Dies hat dazu geführt, daß in den letzten Jahren immer mehr Bauern mit der Schafhaltung begonnen haben. Zusätzlich stellt die Verwertung, vor allem von Schafmilch, eine gute Alternative zum Überleben für viele kleinere aber auch größere Betriebe dar. Gibt es doch schon einige, die auf Grund ihrer Betriebsgröße früher gezwungen waren ihre Landwirtschaft im Nebenerwerb zu betreiben; heute jedoch durch die Vermarktung von Schafkäse, Fleisch und Wolle im Haupterwerb als Landwirte tätig sein können. Die alleinige Umstellung auf Schafzucht stellt sicherlich nicht das Allheilrezept zum Überleben dar, als Zusatzeinkommen zur normalen Landwirtschaft hat sie aber einen hohen Stellenwert.

Gerade im Mostviertel hat die Herstellung von Schafkäse eine lange Tradition und wird von immer mehr Bauern durchgeführt. Die Entwicklung auf diesem Gebiet ist steigend, denn immer mehr Bauern erkennen, daß sie nicht nur Lieferanten von Rohstoffen sind, sondern ihre Tätigkeit unter dem Gesichtspunkt "Der Bauer als Unternehmer, Erzeuger und Verkäufer" sehen müssen (Leitsatz des NÖ Schafzuchtverbandes). Die Beweggründe für diese Direktvermarktung sind neben einer Verbesserung des Einkommens und damit Erhöhung der Produktivität auch die Freude, eine Beziehung zu den Konsumenten aufzubauen, ihnen einen Einblick in die Landwirtschaft zu geben und durch den Verkauf von Spezialitäten - und Schafkäse ist eine Spezialität - dem Trend in der Ernährung folgend, der Nachfrage von Produkten vom Bauernhof gerecht zu werden. Außerdem dient die Direktvermarktung der Stärkung der ländlichen Region und ist Bestandteil des ökosozialen Weges und nutzt letztlich die Chance der regionalen Besonderheit im gesamteuropäischen Raum. Erfreulich daher, daß mit Stichtag 3.12.1991 bei der Viehzählung erstmalig in Niederösterreich die 50.000 Stück Anzahl an Schafen überschritten wurde. Dies bedeutet eine Steigerung um über 6 % gegenüber dem Vorjahr und kommt zu einem guten Teil aus dem Mostviertel.

Voraussetzung für eine erfolgreiche Direktvermarktung ist Ideenreichtum, Flexibilität, Kontaktfreudigkeit und eine positive Einstellung, sowie die richtige Ausstattung an Räumlichkeiten und Geräten für die Schafkäseherstellung. Unumgänglich notwendig ist die Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, die Einhaltung aller Hygienegebote sowie eine gut fundierte Fachkenntnis der Herstellungsbedingungen.

Hier steht als Berater für den interessierten Hersteller die Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing 1, 3261 Steinakirchen am Forst gerne zur Verfügung.

In unserer Region wird hauptsächlich Schafmischkäse hergestellt, der jedenfalls 50 % Schafmilch enthält und wie folgt zu beschreiben ist:

Aussehen: längliches, flachrundes Käschen, schöne glatte Oberfläche

Inneres und Konsistenz: schöne glatte Schnittfläche ohne Löcher, zarte feine Gallerte

Geruch und Geschmack: leicht säuerlich, mild, charakteristischer Schafmilchgeschmack.

Abgesehen von der Bekömmlichkeit und leichten Verdaulichkeit von Schafkäse birgt dieser auch sehr wertvolle gesundheitliche Aspekte. So ist etwa die enthaltene Milchsäure förderlich beim Transport von Kalzium durch die Darmwand in den Blutkreislauf. Ebenso unterstützt das enthaltene Vitamin D die Kalziumaufnahme. Im Vergleich zur Kuhmilch sind in der Schafmilch und auch im Schafkäse die wichtigen Vitamine wie B1, C, D, B2, E mengenmäßig zwei- bis vierfach höher enthalten. Ein sehr interessanter gesundheitlicher Aspekt ist am Gehalt der Orotsäure (Vitamin B13) entdeckt worden. Orotsäure, welche drei- bis vierfach höher als in der Kuhmilch enthalten ist, kann Tumorzellen im Wachstum einschränken und übt damit eine krebshemmende Wirkung aus. In Ländern mit hohem Schafmilchkonsum werden auch geringere Krebsraten bei Menschen beobachtet und die Tumorhäufigkeit bei Schafen ist gegenüber jener beim Schwein außerordentlich gering. Weiters ist das Eiweiß im Schafkäse äußerst hochwertig und kann praktisch ohne Belastung der Niere und der Leber in Muskeleiweiß umgebaut werden. Sehr leicht emulgiert wird auch das Fett im Schafkäse und ist somit sehr leicht verdaulich.

Werden Schafzüchter unserer Region befragt, so geben sie als Grund für die Schafhaltung eine ganze Reihe von Überlegungen an. Zunächst können land-

wirtschaftliche Extensivflächen, welche etwa durch Steilheit, Seichtgründigkeit oder ungünstige Figur gekennzeichnet sind, besser genutzt werden. Vor allem werden auf steileren Flächen durch Viehtritt oft Erosionsansätze herbeigeführt, welche durch Schafbeweidung unterbleiben. Gerne werden Schafe auch zum sogenannten "Woadputzen" auf Viehweiden, Pferdekoppeln etc. eingesetzt. Schafe sind sehr genügsam und brauchen kaum einen Tierarzt. Neben der Erzeugung von Schaffleisch ist die Wollerzeugung von zusätzlicher wirtschaftlicher Bedeutung.

Im Mostviertel wird Schafkäse traditionell auf einem Jausenbrett mit Butter und frisch geschnittenem Schnittlauch serviert. Salz und Pfeffer und kerniges Schwarzbrot, am besten Bauernbrot, gehören ebenfalls dazu. Nach Meinung vieler Schafkäseproduzenten und Schafkäseliebhaber wird zum Schafkäse am besten kellerfrischer Gärmost getrunken. Allgemein spricht man bei der Schafkäsejause von hoher Bekömmlichkeit, leichter Verdaulichkeit und Verdauungsförderung. Neben der oft üblichen "Nachspeise zum Geselchten" ist Schafkäse eine beliebte und erfrischende Jause in der Frühlingszeit.

Unsere Chance:
Das Mostviertel

